X.

Їжа й напої.

СТРАВА у слобожанина—звичайно борщ з капустою, буряками, картоплею, заправлений салом, та каша крута, або молошна, де є коровка, в піст з олією, часом галушки, або шматочки тіста, зварені на молоці або воді, часом вареники—ті ж галушки, тільки начинені сиром, або вишнями. В свята страва ліпша: пироги з сиром, картоплею, хвасолею, вишнями, книші, перепічки, буханці на маслі з білої петльованої муки. В літку огірки, кавуни, дині з хлібом. М'яса їдять мало, і то більш в свята, як на Різдво, на Великдень; турбуються, щоб для цих свят придбати кільце ковбаски, шматок сала, печеного баранця. Гов'ядину вживають мало і зрідка, більше ті, що повиходили на панів та міщан.

Старе українське письменство в творах Котляревського та Квітки-Основ'яненка одвело багато місця для страви. Не кажучи вже про першого, про тих троянців, що на кожнім кроці бенкетували, навіть в пеклі, у Квітки—в більш дійсній обстанові. В оповіданні «Маруся» описано, як під Великдень пекли паску. В «Салдатський патрет» яскраво описано, як на базарі пекли сластьони. В «От тобі й скарб» чималу ролю грають вареники. В «Конотопська відьма» панки уживають слив'янку та дулівку. В «Панна Сотниковна» готують під Різдво кутю й узвар. Квітчини нариси коротенькі, але влучні, напр.: Маруся «учинила паску, положила туди

яєчок, імбирю, бібків, шапрану, і спеклася паска і висока і жовта, і ще у печі зарум'янилась. На Великдень вранці вона понесла до церкви на посвячення паску, баранця печеного, порося, ковбасу, крашанок з десяток, сала і грудку соли, і розіславши на цвинтарі у ряду з другими хустку, розложила усе гарненько». Таке ж саме посвячення трохи пізніш гарно описано другим талановитим поетом, добре ознайомленим з слобожанським народнім побутом, Манжурою.

Головні страви на Слобожанщині такі[1]):

Борщ—вариво з капусти, буряків, иноді з м'ясом або салом, картоплею, часом з додатком сметани, часто з баклажанами.

Бабка—крута каша з манних круп, з цукром та родзинками.

Баба шарпанина (згадується у Котляревського)—шматочки тарані або чабака в рідкому тісті, засмаженому маслом та цибулею.

Вареники—невеличкі шматочки тіста з начинкою, здебільшого з сиром, або з м'ясом (польські пельмені), або з урдою (наваром з конопляного молока), иноді з вишнями; коли з сиром, то до сметани, коли з урдою, то з олією, коли з ягодами, то до меду.

Галушки—шматочки пшеничного або гречаного тіста, зварені на воді або молоці.

Голубці—пшоняна або рижова каша в капустяних листочках, з баклажанною підливою.

---

[1]) Багато вказівок у В. В. Іванова „Жизнь и творч. крест. купянск. у." 1898 р. і у П. В. Іванова «Пища и питье крест. Малорос». в „Этногр. Обозр." 1899 р.

Гречані пампушки—шматочки гречаного тіста, зварені на воді з додатком цибулі та соли.

Гарбузова каша—каша з гарбуза та пшона або манних круп.

Драглі з свинячих ніг—звичайно на заговінні перед масницею, через що й звуться іноді «ножкове пущення»; ніжки свинячі, зварені з сіллю й часником.

Затірка—невеличкі кругленькі балабушки з пшенишної муки, зварені на воді, під масло.

Зубці—обтолочений ячмінь, зварений перш на воді, а потім на коноплянім олії.

Кишки—свинячі кишки, начиняні звареною на молоці пшоняною або гречаною кашою і піджарені потім на салі.

Кендюх—свинина, зажарена з цибулею й перцем.

Кутя—каша з пшона або гречки, здебільшого з рижу, зварена круто на молоці, часто обрядова страва на Різдво, на похоронах.

Куліш—рідка каша з гречаної муки на воді, з коров'ячим маслом або олією.

Кісіль—з кислого тіста на молоці або з медом, з молока, з вишень і ин.

Коржі, коржики—більш або менше плескуваті хлібні печення, иноді присипані зверху маком, з маслом або з олією.

Капуста—шаткована, дрібно різана, посипана сіллю, чернушкою, перцем капуста, рублена товстої різки, з ковбасою (піджарюется на салі).

Кваша—в старі часи росповсюджена страва з рідкозасоложеного звареного тіста; з протягом часу кваша зникла.

Коровай—круглий хліб, особливо на весіллі; в старовину славились лубенські короваї. Виходить з життя.

Лемішка—піджарена пшенишна або гречана мука, зварена в солоній воді, під масло.

Локшина—пшенишні шматочки, зварені на молоці з маслом.

Макуха—вижимка з сім'ян маку, конопель або гарбуза.

Путря—ячмінна кутя з квасом.

Пелюстки—м'ясо, зварене в капустяних листках.

Пундики—пшенишні плескуваті коржики, перекладені жареною цибулею.

Пряженя—яєшня на салі або з ковбасою.

Полотки—копчоні плоскі шматочки гусиного м'яса.

Потрухи в юшці—гусячі лапки, крильця, печінка, шийка, зварені на воді з цибулею й крупами.

Рубці—баранячі кишки, добре вимиті, зварені в юшці з крупою, сіллю та перцем.

Črастьони—шматочки пшенишного тіста, зажарені на маслі.

Сало свиняче—на Україні вельми улюблена страва, окремо шматочками з хлібом і сіллю і в ріжних стравах —в яєшні, в борщі і т. ин.

Таратута—варені бурячки з огірками, сіллю, хріном та олією; їдять на другий день холодною.

Тетеря — пшоно, зварене з гречаною рідкою кашою.

Товченики—шматочки м'яса або риби, зварені в юшці, з маслом та цибулею.

Узвар—юшка з сухих груш, яблук, вишень, слив, до рижової каши; здебільшого їдять під Різдво.

Хоми—горохв'яні пампушки з маслом.

Шпундра—зажарена свинина з буряками.

Холодець—зварені свинячі або телячі ніжки.

Венігрет—мішанина з вареної картоплі, буряків, огірків, з сіллю, оцтом та олією.

Губи (гриби)—опеньки, масляки, сироїжки, печериці до борщу, або окремо з маслом.

Пшеничка (кукуруза)—на воді з сіллю цілими голодками або очищена, як варена каша.

Кавуни й дині в літку з хлібом.

Часник—приправа до борщу, пампушок, ковбас, иноді натирають їм хліб.

Редька, морква, ріпа—зрідка як ласощі.

Чахоня, оселедці, тараня—до борщу й окремо.

Сметана, сир, ряжанка, масло, молозиво, сколотини—молочні страви.

Напої в народі--ріжні в старі часи, здебільшого не міцна горілка, зрідка старка—міцна пожовкла горілка, що була в захоронку по де-кілька літ, ріжні наливки—кусака або перцівка—на перці з імбирем, березівка--на березових бруньках, запіканка—з перцем, корицею, гвоздиками, кардамоном, варенуха на узварі з груш з цукром, калганівка—з корінцем калгану, ганусівка—горілка на ганусі (анис) і т. д.

В зімку слобожанський селянин їсть звичайно на день тричі, в літку—4 рази. Встає він в досвітку і йде на роботу, нічого не ївши; коло 7 годин снідає, в 11 або 12 годин обідає, о 4 або 5 полуднує і о 9 годині вечеряє. Обід в зімку буває звичайно з 2 потрав—рідкої й крутої, борщу й каши. Тепер майже усі ввечері п'ють чай, з цукром або без цукру, в свято ставлять самовар, а здебільше тільки горщик води.

На верхах громадянства—у заможних панів їжа була далеко ліпша. Уживали багато потрав, позичених у поляків та німців, ріжні вина та коштовні напої. Старі цер-

ковні промовці часом гостро докоряли панів за смачну коштовну їжу, напої й ласощі. Так, один суворий чернець ганьбив великих панів і архиреїв за те, що «чрево іх сластолюбивое, потрави богато утворенные, трапеза сребро-полмисная», що вони кохаються в скляницях і келишках, в винах мушкателях, мальвазіях, алякontах, ревулах, в пивах розмаїтих, в барилах з медамм, барилках з винами, шкатулах з фляшами, наповненими вином і горілкою дорогою.

Заможне панство і купецтво здавна користується західніми куховарськими книжками, як приготувати ріжні марципани, або печення з миндалем, цукром і західніми книжками що до поводження на банкетах, взагалі в гостях прилюдно; то були на кшталт нових книг під назвою «Хорошій тонъ». Ось, напр., що в одній такій книзі вказано про поводження за обідом в гостях при людях: «Сидячи у столу, єсть реч барзо непристойная спирати локти на нім або локтями тручати других. І то неполітично кивати ногами і поглядати по сторонах, кашляти, плювати і нос витирати; коли не можна обійтися, заслонися серветою, особливо витираючи носа і вистерегаючи, аби не голосно. Не слід стріляти очима на усі сторони і приглядатися до потрав. Вистерегайся говорити, маючи вуста повні. При чужім столі не виривайся краяти м'яса. Їж помалу; не клади за губу другого кусу, першого не проглинувши. Вистерегайся на убрус або на себе проляти. Не пий розсолу з тарілки, не висасувай шпигу з костей, ані оглодуй кости. Не мляцкай жуючи. Не лупай костей зубами. Не утирай серветою носа, поту або тарілки. Не вискроблювай за столом зубів» [1]).

[1]) «Україна» за 1914 р., III, 47.

2-й примірник

Культурно-Історична Бібліотека
під ред. Проф. Д. І. БАГАЛІЯ.

№ 4

Проф. М. Ф. СУМЦОВ.

СЛОБОЖАНЕ

Історично-Етноґрафична Розвідка.

ЦЕНТРАЛЬНА НАУКОВА БІБЛІОТЕКА ХДУ
Інв. № 52076

ВИДАВНИЦТВО „СОЮЗ“
Харьківського Кредитового Союзу Кооперативів.
1918.